

一. 低油飲食 (Fat Restricted Diet)

* 適用症

- 腹瀉、胰臟炎、膽囊疾病、乳糜胸、高脂蛋白血症第 I、V 型者。

* 飲食原則

1. 選用瘦肉，減少含油脂高的食物攝取。
2. 採用低油烹調法，禁用油煎、油炸法。
3. 本院目前供應不添加油（總油脂量 30 公克）、低油（總油脂量 50 公克）及中鏈脂肪酸(MCT diet)飲食。

* 營養成份

項 目		熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
不添 加油	稀飯	1178.8	62.5	30	164.7	三正餐
	乾飯	1450.8	70.5	30	224.7	三正餐
低油	稀飯	1358.8	62.5	50	164.7	三正餐
	乾飯	1630.8	70.5	50	224.7	三正餐

二. 低膽固醇飲食 (Low Cholesterol Diet)

* 適用症

- 血液總膽固醇或 LDL-膽固醇濃度過高及冠狀動脈疾病高危險群。

* 飲食原則

1. 少吃含膽固醇高的食物如內臟類及卵類等食物。
2. 控制油脂攝取量且要減少飽和脂肪酸的量。
3. 少喝酒，增加含纖維食物的攝取。

* 營養成份

項目	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
乾飯	1677.8	84.5	49	224.7	三正餐
稀飯	1405.8	76.5	49	164.7	三正餐